MANUAL DE USO

Génesis Lift

Autolizado de levadura enológica.

Descripción

OENOFRANCE ha trabajado durante un decenio con el equipo del profesor Michel Feuillat de la UNIVERSITÉ JULES GUYOT (Dijon, Francia) sobre los productos de las levaduras y sus múltiples intereses en enología. Nuestro conocimiento de estos derivados se ha consolidado en el tiempo, y se de ahí deriva la gama de productos.

Genesis que se articula alrededor de las diferentes propiedades identificadas y controladas en los productos de levaduras.

Genesis Lift está constituido por una selección de cortezas provenientes de una cepa particularmente rica en polisacáridos parietales, tratada mediante procedimientos innovadores (proceso oenolysat). Empleado en vinos, favorece los finales de fermentación y la detoxificación del medio.

Composición

Preparación de cortezas de levaduras.

Dosis de empleo

- L Vinos blancos y rosados: 4 a 20 g/hL.
- Vinos tintos: 10 a 40 g/hL
- Dosis máxima autorizada 40 g/hL.

Modo de empleo

Diluir el producto al 20% en vino y adicionar al depósito o barrica homogeneizando bien el conjunto.
A causa de la presencia de una fracción insoluble, **Genesis Lift** no debe usarse en vinos preparados para el embotellado.

Dosis de empleo

Polvo spray color amarillo ocre, con olor a corteza de pan recién hecho. Envases de 500 g.

Conservación

En envase no abierto, sin humedad y a menos de 20º C.

Produto conforme as normas do **CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL.**

RV.07.2008